

MANAGEMEN SUMBER DAYA MANUSIA

(Studi deskriptif kualitatif mengenai evaluasi dan penilaian prestasi kerja petugas dapur di Hotel Weta Internasional Surabaya)

TUGAS AKHIR



Oleh :

DIKY SOEWANDI
NIM : 079710358 - S

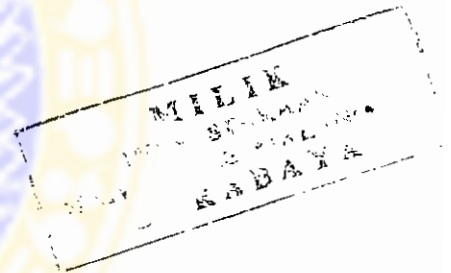
**PROGRAM STUDI D-III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

MANAGEMEN SUMBER DAYA MANUSIA

Studi deskriptif kualitatif mengenai evaluasi dan penilaian prestasi kerja petugas dapur di Hotel Weta Internasional Surabaya)

TUGAS AKHIR

**Sebagai Syarat Untuk Menempuh Gelar Ahli Madya
Pada Program Studi D-3 Pariwisata
Universitas Airlangga**



Oleh :

DIKY SOEWANDI

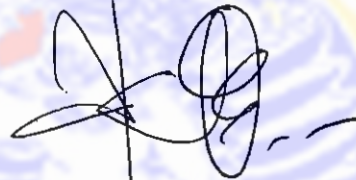
NIM : 079710358 - S

**PROGRAM STUDI D-III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

LEMBAR PERSETUJUAN

Setuju Untuk Diujikan
Surabaya, 11 Januari 2002

Dosen Pembimbing

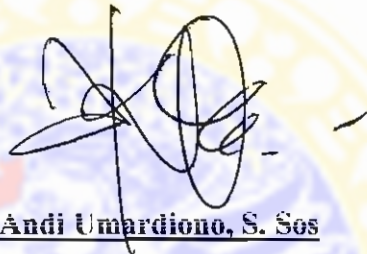


Andy Umardiono, S. Sos
NIP. 132 130 985

LEMBAR PENGESAHAN

**Tugas Akhir Ini Telah Disidangkan dan Dipertahankan,
Di Hadapan Panitia Penguji D – 3 Pariwisata Universitas Airlangga
Pada Tanggal 28 Januari 2002**

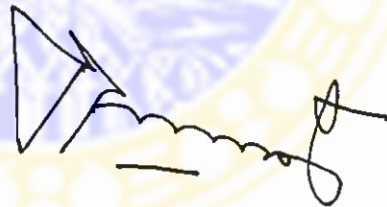
Penguji I



Andi Umardiono, S. Sos

NIP. 132 230 985

Penguji II



Drs. Falih Suaedi, M. Si

NIP. 131 801 403

ABSTRAKSI

Semenjak pemerintah mengumumkan bahwa persediaan minyak bumi telah menipis. Maka pemerintah tidak lagi mengandalkan sumber devisa dari sektor ini. Oleh sebab itulah pemerintah mulai mengalihkan pendapatan devisa negara dari sektor lain. Salah satunya adalah pariwisata. Hal ini didasarkan dengan banyaknya obyek wisata yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Pariwisata yang merupakan satu mata rantai yang terdiri dari akomodasi, transportasi, makan minum, obyek wisata, atraksi wisata. Namun demikian yang paling penting adalah sarana penginapan atau hotel. Terutama apabila ada wisatawan yang akan tinggal dalam waktu lama di daerah sekitar tujuan wisata. Hotel yang merupakan perusahaan jasa tentu saja mengandalkan pelayanan yang baik bagi para tamunya. Terutama di sini Departemen Makanan dan Minuman seksi dapur yang tugasnya menyediakan dan mengolah makanan dan minuman kepada tamu. Sebab dengan adanya pelayanan yang baik akan membuat para tamu merasa nyaman dengan makanan dan minuman yang dihidangkan dan sangat mungkin membuat tamu kembali ke hotel kita. Untuk meningkatkan kreativitas para karyawan dibutuhkanlah suatu evaluasi dan penilaian prestasi kerja karyawan. Di sini peran atasan sangat penting dalam menentukan prosedur dalam melakukan evaluasi dan penilaian prestasi kerja karyawan. Oleh sebab itulah dibutuhkan cara dalam melakukan evaluasi dan penilaian prestasi kerja karyawan.

Dalam menyusun tugas akhir ini penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Artinya adalah data yang didapat akan dipaparkan dan digambarkan secara rinci. Setelah data yang didapat terkumpul maka penulis menggunakan metode pengumpulan data. Ada beberapa metode pengumpulan data yang digunakan penulis. Pertama penulis menggunakan metode observasi partisipan. Ini artinya bahwa peneliti merupakan bagian kelompok dari yang ditelitinya. Keuntungan dari metode ini adalah disebabkan oleh keberadaan peneliti yang merupakan bagian dari kelompok yang ditelitinya, sehingga keadaan sesungguhnya sehari – hari dapat diketahui secara wajar. Kedua adalah wawancara. Di sini penulis menggunakan metode wawancara tak terstruktur dengan pedoman wawancara. Keuntungan dari metode ini responden bisa menjawab pertanyaan dengan jujur dari obyek yang diteliti. Selain itu penulis menggunakan metode dokumentasi, artinya data didapat dari literatur, brosur, leaflet dan foto. Setelah data didapat diadakan analisis dengan menggunakan metode kualitatif.

Sumber daya manusia merupakan unsur paling penting bagi perusahaan. Hal ini adalah untuk menunjang operasional perusahaan itu sendiri. Oleh karena itulah dibutuhkan kriteria penerimaan karyawan. Weta Internasional Hotel Surabaya menggunakan kriteria penerimaan karyawan yang terdiri dari kemampuan karyawan, pengalaman kerja, tinggi badan, dan tingkat pendidikan. Setelah karyawan diterima, diadakanlah evaluasi dan penilaian prestasi kerja. Tujuan dari diadakannya penilaian prestasi kerja karyawan adalah untuk menilai hasil kerja mereka selama bekerja,

selain itu adalah untuk meningkatkan kreatifitas dan motivasi kerja karyawan. Terutama setelah mereka mengetahui hasil penilaian prestasi kerja itu. Prosedur penilaian prestasi kerja di seksi dapur Weta Internasional Hotel Surabaya meliputi absensi, kedisiplinan, kepribadian, penguasaan *standard recipe*, penampilan diri, inisiatif dalam bekerja, motivasi kerja, kejujuran, dan kedewasaan karyawan. Metode penilaian prestasi kerja yang digunakan di Weta Internasional Hotel Surabaya adalah menggunakan metode *checklist*. Evaluasi dan penilaian prestasi kerja dapat memudahkan kerja personalia dalam menentukan kebijaksanaan jenjang karier, kompensasi, dan pelatihan bagi para karyawan. Dalam penilaian prestasi kerja karyawan ini peranan dari para atasan atau *executive chef* sangat penting. Di sini dibutuhkan kejujuran dari para *executive chef* dalam menyusun penilaian prestasi kerja karyawan. Dia juga harus menghindarkan unsur suka atau tidak suka dalam menyusun penilaian prestasi kerja karyawan. Setelah itu hasil penilaian prestasi kerja karyawan diserahkan ke bagian personalia untuk ditindak lanjuti.

